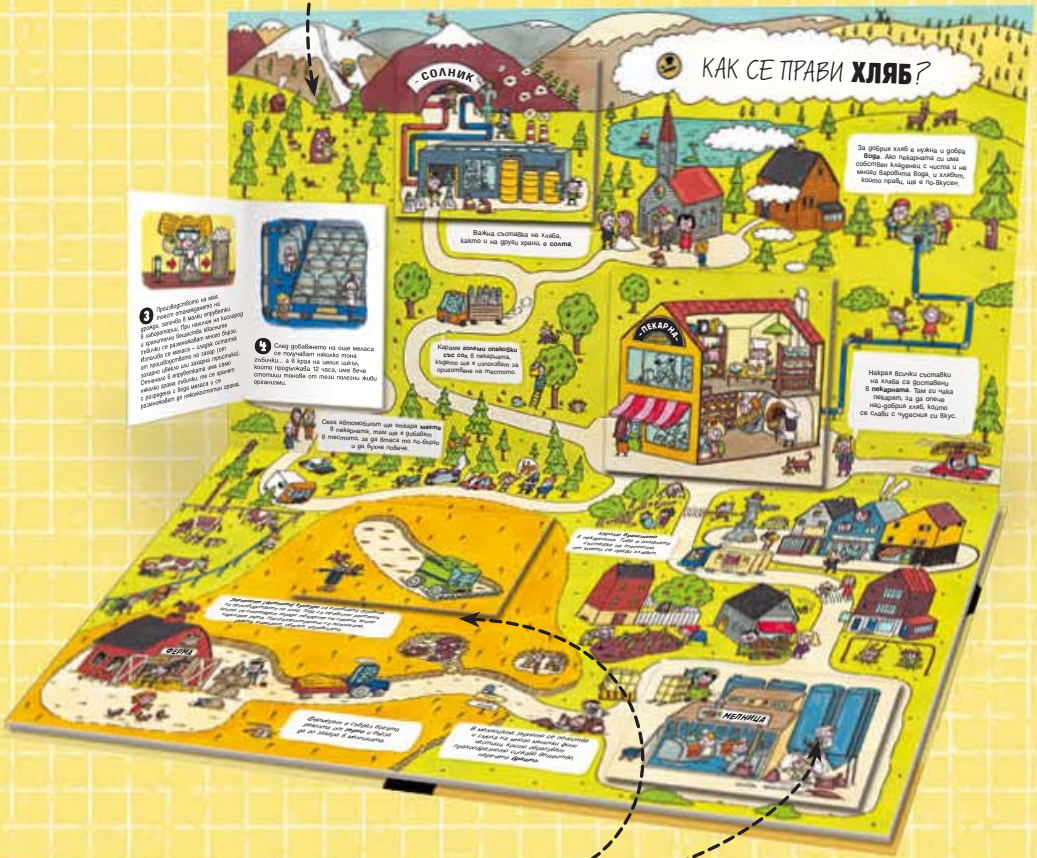
РАЗГЪВАЩИ СЕ СТРАНИЦИ


КАК СЕ ПРАВИ ХЛЯБ?
СОЛНИК
ПЕКАРНА
ФЕРМА
МЕЛНИЦА
Важна съставка на хляба, както и на други храни, е сол.
За добрия хляб е нужна и добра Вода. Ако пекарната си има собствен кладенец с чиста и не много Варовита Вода, и хлябът, който прави, ще е по-Вкусен.
Кладенец
Накрая всички съставки на хляба са доставени в пекарната. Там ги чака пекарят, за да оплиска най-добрия хляб, който се сещаш с чудесния си вкус.
Сега автомобилът ще откара малката в пекарната, там ще я доведат в пекарната, за да влиза по-дълго и да бухне повече.
Виждаш ли и тук малката?
Виждаш ли и тук малката?
Виждаш ли и тук малката?
Виждаш ли и тук малката?
В мелницата зърната се смилат и така се получава много фина брашно, което пекарят използва за приготвянето на хляба.
Виждаш ли и тук малката?
Виждаш ли и тук малката?
Виждаш ли и тук малката?
Виждаш ли и тук малката?